DE' SORBETTI E DE' BAGNI FREDDI

SAGGI MEDICO-FISICI

DE' SORBETTI

SAGGIO MEDICO-FISICO

DEL DOTTOR

FILIPPO BALDINI

Professor di Medicina, e Lettor Straordinario de' Morbi Nervini nella Regia Università di Napoli, Accademico dell' Istituto delle Scienze di Bologna, Socio corrispondente delle due Reali Accademie di Firenze de' Georgofili, e de' Fisico-Bottanici, e della Reale Accademia delle Scienze di Siena.

NAPOLI MDCCLXXV.

NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA

CON LICENZA DE' SUPERIOR

ALL' ECCELLENTISSIMO SIGNORE,
IL SIGNOR SENATORE

ULISSE GOZZADINI
POETI BONFIGLIOLI

AMBASCIATORE DI BOLOGNA ALLA SANTA SEDE.

E viveſſe di queſti dì il celebre Jacopo Bartolomeo Beccari, che tanto onorò Bologna della ſua dottrina, e gio-

e giovò la Medica facoltà, e vedesse al pubblico esposti i favorevoli effetti, che l'uso de' Sorbetti produce nel corpo umano, io penso, che quell'uomo si amico dell'umanità; e si benemerito mi vorrebbe della mia fatica assai bene, e se a Voi la vedesse, Eccellentissimo Signore, consecrata, il primo esser vorrebbe a far plauso alla mia dedicazione e per la stima singolare in cui teneva l'Eccellenza Vostra, e tutto il nobilissimo vostro Casato, e per quell'aurea indole che il desiderio v'inspira di far bene a tutti, e di poterlo far facilmente: onde bene a Voi sta la offerta di un libro, che cerca il vantaggio dell'altrui sanità, e per una via lo cerca si agevole, e si comune. Quello che direbbe il dotto, e affettuoso Beccari, son

per-

perſuaſo ; che ogni altro il dirà, che conoſca la Perſona Voſtra, o abbia ſentito parlare delle voſtre virtù, e delle amabiliſſime voſtre maniere : ed io ſon ben contento, che del giudizio mio entri mallevadore l' altrui. Se quì lo ſtile ſecondare io voleſſi delle Dedicatorie, dovrei da Voi ſteſſo ſalire agli ſplendidiſſimi voſtri Avi; ma io avrei per una parte troppo lunga ſtrada a correre, caminando per lo ſpazio di almen ſette ſecoli addietro, e per l' altra non farei coſa nè all' Italia, opportuna ne a Voi, giacchè ne eſſa di notizie ha meſtieri che troppo le ſon paleſi, nè Voi che tanto riſplendete de' voſtri, punto non avete biſogno degli altrui meriti. Finirò dunque piuttoſto col raccomandare all' Eccellenza Voſtra l' o-

l'opera mia, e me ſteſſo, è col proteſtarmi pieno d'oſſequio
Di Voſtra Eccellenza

Napoli 29 Decembre 1775

Umiliſs. Devotiſs. ed Obbligatiſs. Servit.
Filippo Baldini.

DE' SORBETTI
SAGGIO MEDICO--FISICO
PARTE PRIMA
DELLA NATURA, ED EFFICACIA
DELLE
VARIE BEVANDE
GHIACCIATE
Confiderate generalmente.

L far ufo di bevande ghiacciate al primo afpetto ci fembra un coftume contra la natura; imperciocchè è difficile ad immaginare, che l' uomo felvaggio dal folo iftinto tratto fia a render

der fredde le bevande per mezzo della neve. Ma non perchè quest' uso non possa dirsi una legge primaria della natura, sarà forse vero il contrario, cioè, che sia un trasporto di libidine, una passione mal-regolata. Vi è benissimo la via di mezzo, onde discostarsi adeguatamente da ambo gli estremi; giacchè gli uomini giunti non sono tutti in un colpo allo stato, in cui oggidì li veggiamo, ma di passo in passo han migliorato. Dunque le bevande ghiacciate sono un prodotto della umana ragione più raffinata; e formano una delle tante conseguenze della società bene ordinata, cioè, l' utile, e 'l diletto. Del diletto, che proviam noi in far uso di bevande ghiacciate non può esservi dubbio alcuno; imperciocchè la propria coscienza, e l' uso frequente, che ne facciamo, ne formano la dimostrazione, e la testimonianza più luminosa; ed inconseguenza intorno a ciò non debbo io prendermi briga veruna. Dunque restarebbe solo ad esaminar la cosa nell' altro aspetto dell' utile, che sembrami fin' ora trascurato, e che imprendo io a met-

a mettere in veduta. Beviamo tutto dì le acque giacciate; imparato abbiamo ancora a condirle in mille guise con diversi odori, e sapori dando loro il nome di sorbetti, ed ignoriamo tuttavia i molti vantaggi, che quindi secondo le circostanze provengono alla nostra salute. Ecco il soggetto del mio Saggio, nel quale ho impreso ad esaminare i componenti, l' uso, e gli effetti delle bevande ghiacciate per rispetto al corpo, e allo spirito umano. Seguendo dunque la teoria testè additata ho impreso in primo luogo a descrivere quali, e quante fossero le bevande ghiacciate usate degli antichi, e per quali cagioni, a poco a poco si fosse tal' uso introdotto: indi a mostrare genericamente l' indole, e gli effetti delle bevande ghiacciate detti sorbetti presso di noi, ed infine ad esaminare ciascuna specie di essi separatamente. Se l' opra non sarà menata innanzi con nettezza, e precisione corrispondente; vi si conoscerà almeno lo sforzo di un talento giovanile, che ha cercato di rendersi utile al pubblico nel miglior modo, che ha potuto. CA-

CAPITOLO PRIMO

DELL' USO, E VARIETA'

DELLE

BEVANDE GHIACCIATE

PRESSO GLI ANTICHI.

§.I. Ognun di noi è persuaso, che il bere così, come il cibo è assolutamente necessario al sostegno del corpo umano. Or nella prima età del Mondo, poichè trassero gli uomini una vita quasi che ferina, non usarono altre bevande, che le acque de' fiumi, o de' stagni serbanti la natural condizione in rapporto al luogo, onde scaturivano, ed alla diversa ragion del clima: di tanto eran contenti, nulla curandosi se limpide, e chiare fossero, o turbate, e ri-

ripiene d' insetti; se calde, e ristucchevoli, o fresche, e grate. Ma poichè divenuti poscia più sagaci, ed industriosi, compresero che quanto più fredda l'acqua fosse, altrettanto più al gusto sodisfacevano; quindi non sia meraviglia, se per gl' infiniti ottimi risultati ne fosse l' uso divenuto comune, e gli uomini ingordi; talchè quei popoli, a' quali la natura fu scarsa d' acque fredde, con varj modi aguzzarono l' ingegno a renderle tali, a procurarsi una nuova delizia, ed ad emendarne i difetti.

§. II. E poichè tra gli Antichi regnava una strabocchevole voglia di guereggiare, onde da per tutto cercavano cibi, e bevande di tal natura, che attività avessero di conservar la forza, e il vigore, ed osservato avendo che tra le altre cose le bevande fredde invigorivano maggiormente i corpi; perciò stavano assai guardigni a non debilitarsi in mezzo alle morbidezze, quali reputavano le calde pozioni, come quelle, che attività avessero di snervare i corpi, e di renderli oltremodo effeminati, e mol-

li (1). Quindi il Poeta Simonide a cena ricevuto da un suo amico, quando dal coppiere vidde mescolarsi col vino l' acqua tepida, con cenni, e con parole di disprezzo lo rimproverò, dicendogli non esser confacevole tal morbidezza ad un Greco, il quale quanto più s' abbevera di bevande fredde, tanto più forza, e vigóre riacquista, onde soggiunse, che infondesse nel bicchiere la neve venuta dal monte Olimpo (2).

§. III. Studiosi dunque gli uomini di aver sempre pronte le fredde bevande, poichè le stimavano non solo più gusto-

(1) Non senza ragione Plinio il vecchio credeva che le bevande calde non fossero naturali, nè giovevoli; poichè gli animali nè le bevono, nè le appetiscono giammai.

(2) Aten. *Deiphosophistrar. lib. II.*

Bisogna dire, che i Greci gran stima facessero delle bevande fredde, ciocchè confermasi per quelche del Poeta Strate riferisce Ateneo nel *lib. II.*

. . . . vinum bibere
Calidum numquam is volet, sed multo magis contra
In puteo refrigeratum, aut dilutum nive in Phycastr.

ſe, ma più adattate altresì a fortificare i corpi reſi languidi per le fatiche, e ad eſilarare lo ſpirito, non trovarono altro mezzo, che di mettere i vaſi pieni di qualche fluido ne' pozzi, con tal diligenza però, che il vaſe non toccaſſe l' acqua, perſuaſi, che quello ſemplicemente calato ſenza toccar l' acqua, ſi rinfreſcaſſe maggiormente (1).

§. IV. Ma dapoichè la morbidezza, e la gola principiò a ſignoreggiare non ſolo ne' palazzi, ma nelle umili caſe altresì, niuno volle eſſer contento della freſchezza de' pozzi, perciò quaſi tutte le Nazioni incominciarono a deſiderare il freddo della neve; onde taluni fatti più induſtrioſi, ritrovarono de' modi, come nell' eſtremo caldo dell' eſtate conſervar poteſſero la neve; ed alcuni ancora di queſta non contenti procurarono avere in ogni tempo de' ghiacci, perſuaſi, che que-

(1) Quindi *Alex. in Paraſit.*
Etenim volo
Aquam te guſtare, cum puteo mihi res eſt,
Qui frigidiorem introrſum penitus obſtruſit.

questi raffreddassero molto meglio i fluidi, che la neve (1). Tutti gli Storici convengono, che Alessandro il grande fosse stato il primo a far costruire le fosse nelle campagne della Macedonia, nelle quali conservar facea la neve, chiudendole con de' rami di quercia.

§. V. Secondochè poi le Nazioni si andavano dirozzando, e si trovavano in maggiore agio, ed abbondanza, così ne' conviti fu introdotta la delicatezza del ber freddo. Alcune volte si servivano della neve, o del ghiaccio, che stritolato gittavano nel bicchiere, ove struggendosi, raffreddava il fluido, di cui n' era ripieno. Quindi narrasi di Tine Re di Paflagonia, il quale ogni volta, che cenava, volea cento animali per cadauna sorte, cominciando dai più grossi, come cento buoi, cento cignali, ed in si-

(1) *Heu prodigia ventris! aquæ quoque separantur, & ipsa naturæ elementa vi pecuniæ discreta sunt. Hi nives, illi glaciem potant, pænasque montium in voluptatem gulæ vertunt.* Plin. *Hist. natur. lib. XIV. Cap. XXII.*

migliante maniera gli altri più piccoli, e con questi altrettanti smisurati pezzi di ghiaccio, acciocchè ardendo le viscere per lo strabocchevole mangiare, le refrigerasse colle bevande ghiacciate (1); onde fu scritto che la sola ghiottoneria distruggeva tutte le altre di lui virtù (2).

§. VI. E non solo agghiacciavano gli antichi le pozioni di lor natura calde, ma le fredde altresì. Perlocchè Seneca gran seguace dell' austera, e rigida disciplina stoica, esclamava, che la delicatezza, e morbidezza de' conviti giunte all' eccesso faceano appetire la neve, ed i ghiacci (3). Soventi volte ancora con

(1) *Erod. lib. II.*

(2) Quindi Giovenale satirizando i corrotti costumi de' Romani a' tempi di Claudio disse:

. . . . *sævior armis*
Luxuria incubuit, victumque ulciscitur orbem
Sat. VI.

(3) *Non æstate tantum, sed & media hyeme nivem hac causa bibunt. Natural. Quæst. lib. IV.* E lo stesso Giovenale.

Cum Domini stomachus fervet, potuque, ciboque
Frigidior Geticis petitur decocta pruinis. Sat. VI.

con acqua, o col vino dilavando la neve, o il ghiaccio rendevano freddissimi tai liquori, e per agghiacciare oltremodo, molte, e più volte la neve, o il ghiaccio dilavavano (1).

§. VII. L' altra maniera di rendere fredde le bevande era quella di circondare di neve, o di ghiacchio i vasi, ove racchiudevasi qualche fluido, come leggiamo in diversi antichi scrittori (2). Narrasi, che Cleopatra in un convito fatto a Marc' Antonio mostrar volendo la sua magnificenza profuse gran somma di denaro alla pura neve (3). Eliogabolo altresì uomo sovra ogn' altro mostruoso per golosità, non era giammai pago, finchè non iscorgea nella sua mensa de' gran pezzi di ghiaccio per raffred-

 da-

(1) *Non sorbere solum nivem, sed etiam frustra ejus in scyphos suos dejicere, ne inter ipsam bibendi moram tepescant.* Senec. *Natur. Quaest. lib. IV.*

(2) *Aquam vitro demissam in nives refrigerare.* Plin. *Hist. nat. lib. XIV. Cap. XXII.*
E Macrobio parimente ne' Saturnali. *Aqua obsita globis nivium perducitur ad nivalem rigorem.*

(3) Aten. *Deiphosoph. lib. IV.*

dare oltremodo i liquori ne' vasi (1).

§. VIII. Si estendeva eziandio più oltre l' avidità di compiacere al gusto, imperocchè sappiamo, che taluni con artificiose maniere procuravano nettar l' acqua da ogni feccia, e purificarla dalla immondizia, che potesse mai attrarre dal ghiaccio. Quindi ponevano in un colatojo l' acqua, o il vino col ghiaccio stritolato, dove sottilmente stillando lasciasse l' impurità interamente. I colatoj de' ricchi erano d' argento, o d' oro (2): i poveri l' aveano di panno lino, a somiglianza di quelle calze da vino, per dove si suole a dì nostri ancora chiarificare il vin bianco (3). Varrone benchè a suo tempo non

(1) Lamprid. *in Heliogab.*

(2) Cotesti colatoj si chiamavano sali nivarj, de' quali fece menzione Marziale, quando scrisse:

Setinos moneo nostra nive frange trientes,
Pauperiore mero tingere lina potes.

(3) S' appellavano questi *coli nivarj*, così il medesimo Poeta:

Attenuare nives norunt, & linea nostra
Frigidior colo non tulit unda tuo.

non fosse il lusso al sommo pervenuto, pure rampognava i Romani, perchè tant' argento consumassero a tanti diversi colatoj unicamente per sodisfare al gusto di purificar le acque (1). Onde scrive Cassiodoro, che gli Ambasciadori spediti a Roma da qualunque parte del Mondo d' alta meraviglia sorpresi restavano, vedendo le mense de' Romani copiosamente guarnite non solo di diverse vivande, ma d' immensi colatoj d' argento, e d' oro ancora per nettar l' acqua dalle immondezze (2).

§. IX. E comecchè gli antichi ferma opinione aveano, che l' acqua cotta fosse più salubre, e che molto più volentieri si raffreddasse, che la naturale, giusta la dottrina d' Aristotele, perciò ne' conviti si servivano dell' acqua calda per raffreddarla (3). L' Imperator Nerone fu il primo ad introdurre in Roma

(1) *Gel. lib. XVI.*
(2) *Athen. Lib. IV. Deiph.*
(3) Plin. *Histor. lib. XII. Cap. III.*

ma l' usanza di far cuocere l' acqua prima di raffreddarla (1) : ed allorchè poi essendo fuggiasco, ed ardendo per grandissima sete, fu sforzato a bere l' acqua di una sozza lacuna attinta colla mano, di sua sventura lamentandosi acerbamente, disse, esser quello il decotto di Nerone (2).

§. X. Or tal uso di agghiacciare l' acqua, ed ogni altro liquore di mano in mano si sparse da per tutto; laonde sembra non potersi mettere dubbio alcuno, che gli antichi usassero bevande ghiacciate, e che fossero queste si agli uomini, che alle donne familiari; perocchè elleno al par degli uomini sedevano alle mense (3). Stimo dunque pregio dell'opera il

---

(1) *Neronis Principis* (dice Plinio) *inventum est decoquere aquam, vitroque dimissam in nives refrigerare; ita voluptas frigoris contigit sine vitiis nivis lib. XIV. Histor. natur. Cap. XXII.*

(2) *Sveton. in Neron. Capit. XIII.* Plin. *Histor. natur. lib. XIII. Cap. III.*

(3) Quindi Ovidio:

Saepe meae dixi tandem discede puella

In

il dar quì un breve dettaglio di tutte le bevande, e liquori, che furono in usanza presso gli antichi.

§. XI. Una delle più familiari bevande era l' Idromele composta d' acqua, e mele. A formar questa bevanda si servivano della più vecchia acqua piovana, oppure non avendola, ricorrevano al rimedio di farla bollire al fuoco, fino a che se ne consumasse la terza parte, a cui aggiungevano una terza parte di mele vecchio. Or l' idromele così formato teneasi al sole di Luglio, o di Agosto per lo più quaranta giorni, e turando poscia bene il vaso, lunghissimo tempo lo conservavano, persuasi eziandio, che quanto più si serbava, tanto maggiormente acquistava sapore, forza, e spirito (1).

§. XII.

In gremio sedit protinus illa meo.
Lib. I. Amor. Eleg. XVIII.

E Giovenale nella *Satir. II.*

Signatæ tabulæ, dictum feliciter, ingens
Cœna, sed in gremio incumbit nova nupta mariti.

(1) *Vetustate* (dice Plinio parlando dell' Idromele) *saporem vini assequitur. Histor. natur. lib. XIV. Cap. XX.*

§. XII. Un tempo sì fatta bevanda esibivasi soltanto ai malati, ma dopo chè la conversazione de' convitati cominciò ad introdurre il lusso delle cene, vollero altresì l'idromele, reso però freddo in guisa, che sovente diveniva congelato (1).

§. XIII. Quantunque gli antichi non avessero il segreto di riunire le api entro degli alvei, onde faceano uso del mele selvatico, con tutto ciò di questo gran stima facevano, perchè lo giudicavano vantaggioso alla salute (2); e qualora voleano offerire alla divinità qualche cosa di particolare, presentavano de' frutti unti di mele (3). Aggiunge Plu-

(1) *Hydrom. quoque ex imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum ægris, veluti innocentiore potu, damnatum jam multis annis iisdem vitiis, quibus vinum, nec iisdem utilitatibus*. Plin. *natur. Hist. lib. XV.*

(2) Quindi Democrito interrogato, come si potesse meglio conservar la salute, rispose, che al di dentro del corpo si spargesse del mele, ed al di fuori dell' olio. *Ath. lib. V.*

(3) Platon. *de legib. lib. VI. p.* 875.

Plutarco, che a suo tempo molte barbare nazioni, che non ancora aveano cognizione del vino, usavano di cotesta bevanda (1), la cui scipitezza procuravano di correggere coll' ajuto di alcune acide radici, ciocchè viene anche a dì nostri abbracciato dalli Moscoviti, Abissini, Lituani, e Polacchi, i quali siccome son privi di viti, e abbondanti di mele, grand' uso fanno dell' idromele (2). Stemperano essi il mele dentro l' acqua, la quale fanno un poco bollire, e poi fermentare al sole, ed in questo modo si procacciano un liquore assai spiritoso, e piacevole.

§. XIV. Avevano altresì gli antichi il Tassolomele, che lo componevano con acqua marina, e mele, ed aggiungendovi dell' aceto lo chiamavano Ossimele. Siffatta bevanda resa agghiacciata ne' più lauti conviti aveva il primo luogo (3).

§. XV.

(1) *Sympos. lib. IV. p.* 672.
(2) Letter. edif. *Tom. X.*
(3) Diodor. *lib. V. p.* 300.

§. XV. La più antica bevenda dopo del vino è stata la Birra, Era questa la più comune, ed ordinaria dell' Egitto, della Grecia, e dell' Italia (1). Si componeva dalla macerazione del grano, dell' orzo, o d' altre biade nell' acqua, che veniva variamente chiamata, secondo la diversità de' Paesi, ove si manipolava, come ci assicura Plinio (2). Componevano altresì un' altra sorte di birra fatta dal pane, o dal miglio usitatissima presso de' popoli settentrionali (3), e la chiamavano Camo.

§. XVI.

(1) L' origine della Birra è antichissima, ed Oride ne fu creduto l' inventore: portando la tradizione, che cotesto Principe in favore di quei popoli, il terreno de' quali non era proprio per le viti, inventò una bevanda composta d' orzo, e d' acqua. Diodor. *lib. III.*

(2) *Ex iisdem frugibus fiunt, & potus Zythum in Ægypto, Cælia, & Cæria in Hispania, Cervisia, & plura genera in Gallia, aliisque Provinciis. lib. XIV. Cap. XXII.*

(3) Quindi Virgilio, parlando di coteste Nazioni, scrisse:

. . . . *Et pocula læti*
Fermento, atque acidis imitantur vitea sorbis.
Georg. lib. III.

§. XVI. Il Mulsa era un liquore composto di vino, mele, ed aromi tutti incorporati a fuoco lento, fino che grillassero: di questa bevanda se ne servivano nè più lauti pranzi, poichè molto costava. Tutta la differenza consisteva nel mischiar bene insieme, e incorporare il vino, in cui eranvi bolliti gli aromi col mele, e con maestria in guisa temperargli, che la bevanda fosse gustevole, dilicata, e spiritosa (1).

§. XVII. Dai frutti parimente soleano preparare delle bevande, come dalle Pera, Mela, Cotogna, Melagrani, Fichi, Nespole, e dalle Sorbe, da questi ne ricavavano il sugo, quale poi fermentato riacquistava un grato sapore, e reso freddo si apprestava ai convitati in diverse volte (2).

§. XVIII. In oltre infinita era la varietà de' vini per la diversa manifattura, con

(1) *Athen. Diophos. lib. III.*

(2) Plin. *Histor. natur. lib. XXII. Cap. III.* Valer. Max. *lib. II. Cap. I.*

con cui li preparavano; e li raffreddavano; imperocchè l' acconciavano con diversi condimenti, o di pomi, o di aromati, o di varie erbe, donde nasceva una meravigliosa quantità de' vini tra di lor diversi per odore, e per sapore. Questi l' acconciavano ammaccando, o pestando una determinata quantità di piante, come di Sparagi, Santoreggia, Regamo, Abrotano, Aspalto, Sermollino, Menta, Ruta, Nipitella, Emulacampana, Rose, Maggiorana, Assenzio, e d' altre simili, le quali infondevano nel mosto, onde potesse trarne il sapore, e l' odore. Sovente vi framischiavano ancora degli aromati per vieppiù dar diletto al palato: quali vini resi ghiacci occupavano nelle mense il primo posto; poichè credevano, che molto contribuissero a corroborar lo stomaco, ed a mantener l' ilarità della mente. Infinite altre bevande aveano, ma lungo sarebbe a raccontarle, bastando d' avere annoverate le più familiari, e più usitate.

CA-

CAPITOLO SECONDO

DEGLI EFFETTI DELLE BEVANDE

GHIACCIATE

Dette sorbette presso di noi.

§. I. Qualora un liquido non contenga una sufficiente quantità di fuoco, le sue parti toccandosi troppo da presso, perdono immediatamente la lor rispettiva mobilità; onde attaccandosi le une alle altre, costituiscono un corpo solido detto gelato. Ma affinchè i liquori di qualunque sorte, col zucchero agghiacciar si possano, oltre della neve serbata nelle grotti, vi si ricerca altresì non piccola quantità di sale, e specialmente quello, che si trae dal mare, o dalle minie-

re (1), mettendosi una parte di questo in due di ghiaccio.

§. II. Consistendo lo stato de' fluidi in un moto attuale; per fermarlo non vi è mezzo più sicuro, che mescolarvi delle parti saline di natura inclinante all' acido, il quale esalando, restringa la materia, che si vuol congelare. L' incontrastabile sperienza ci dimostra esser composto il sal comune di due principj affatto diversi: il primo di questi è un sale acido, l' altro un salso, motivo per cui la sua natura, e qualità è diversa ancora dagli altri; e cristallizzandosi prende sempre la figura cubica, e serbala nelle sue particelle più minute.

§. III.

(1) M. de Reamur avendo esaminato col termometro alla mano il valore de' sali, ritrovò, che quasi tutti cagionavano un debolissimo congelamento, eccettuatene il sal marino. Veggansi le *Mem. dè l' Acad. des Scienſ.* 1732.
Volendosi poi risparmiar la spesa, si può adoperare la soda, ch' è una cenere dell' alica, la quale raffredda qualsivoglia liquido in modo assai più efficace del sal marino.

§. III. Or in quanto all' uso, ed agli effetti del sale in agghiacciare i liquori, l' esperienza ce lo mostra tutto giorno. Veggiamo, che il sale si mischia nel ghiaccio stritolato, col quale si circonda un grosso tubo di stagno contenente il liquore, che devesi agghiacciare; e siccome l' umido del gelo discoglie la materia salina, così la diffonde da per tutto, formandosene uno stesso corpo nella scambievole liquefazione. Quindi le parti dell' uno rapidamente scorrendo per i pori dell' altra, ne allontanano la materia del fuoco; e volendosi accelerare la congelazione, fa di mestieri che si agiti il tubo, e si distacchino i pezzetti di ghiaccio, secondocchè si uniscono alle interne pareti, affinchè quelle, che nel centro si rattrovavano, col cangiamento del sito vadano anch' esse, dove esista maggior freddo; in tal modo s' impedisce ancora che il liquore si converta in piccoli ghiacci cristallini, e perdendo il sapore, acquisti la sola consistenza di neve.

§. IV. Se i Chimici si servono del sal

marino per impedire la ſoverchia fermentazione, e putrefazione nella macerazione delle piante, temendo che eſſe marciſcano, deve altresì produrre gli ſteſſi effetti nello ſtomaco, qualora una inſieme con i ſorbetti lo prendiamo; imperocchè ſtimolando con le ſue piccole punte le parti ſolide, renderà più vivaci le funzioni di queſto viſcere, per cui ſi produrrà una miglior chilificazione.

§. V. E poichè il ſale a motivo dell'inſito principio è corredato di mobilità, e di elaſticità, aver dee ancora l' attività di reſiſtere all' adenſamento di quei corpi, e fluidi, con i quali rattrovaſi unito, perciò ſtimaſi da più illuminati Scrittori efficace il ſal marino a mantenere, ed a promuovere la fluidità del noſtro ſangue, e a difendere i noſtri viſceri dalle infiammazioni, e portando in eſſi qualche grado di refrigeramento, ne ſcema l'eſtuante calore nelle febbri (1). Quindi dunque

(1) Veggaſi Boerhave *Chim. Tom.* 1, *e Guglielmini de Salibus Diſſert. pag.* 88. *edit. Genev.* 1701.

que provengono tutte quelle belle qualità, che si attribuiscono a questo sale, come la virtù di disseccare, di detergere, di digerire, d' incidere, e d' aprire.

§. VI. Or chiunque desideri, che il sorbetto riesca congelato a dovere, dee aver cura, che la dosa del sale sia proporzionata alla quantità della neve, e del fluido interno; imperocchè se il sale sarà scarso, la penetrazione scambievole, da cui deriva la congelazione non sarà perfetta; se poi ecceda nella quantità, quella porzione, che non si scioglie, esser dovrà un corpo straniero, che sempre è più caldo del ghiaccio; motivo per cui si scioglierà, senza raffreddarsi, ragion dunque vuole di mischiarsi con il ghiaccio tanto sale, quanto l' acqua più fredda sia capace di sciorre.

§. VII. Dalla dose della neve, e del sale passando alla qualità interna de' sorbetti cade in acconcio il considerare la natura, e qualità del zucchero, che forma l' ingrediente principale di tutti i sorbetti. Non v' ha dubbio, che gli antichi avessero avuta cognizione del zucche-

ro (1); meno che essi naturalmente lo ricavavano dopo cotto dal sole (2), noi all' incontro lo riceviam dall'arte, e dal fuoco. Eleggasi il bianco spugnoso, i di cui componenti sono un sale acido, olio, e terra (3). Essendo il zucchero un sale blando amico della natura, ed atto ad unirsi intrinsecamente coll' acqua, e colle parti oleose, unendosi con i nostri fluidi, si viene a trasformare in gran quantità di chilo, che si distribuisce col sangue in tutte le membra.

§. VIII. Non producendo il zucchero alterazione veruna nel sangue, e nella sierosità, quando con queste sostanze si me-

(1) Valga per tutti la testimonianza di Varrone:

Indica non magna nimis arbore crescit Arundo:
Illius e lentis premitur radicibus humor,
Dulcia cui nequeunt succo contendere Mella.

E di Lucano:

Quique bibunt tenera dulces ab Arundine succos.

(2) Seneca così del zucchero scrisse: *ajunt inveniri apud Indos Mel in arundinum foliis, quod aut res illius cæli, aut ipsius arundinis humor dulcis, & pinguis gignat.*

(3) Geoffroy *Mater. Medic. Tom. I. Artic. IX.*

mescola, non dee essere altresì contrario alla mistura de' fluidi vitali; poichè riducendosi tutto il suo effetto ad intrinsecarsi con gli alimenti, molto contribuir dovrà ad una buona digestione, e stimolando placidamente le intestina, agevola volontieri le secrezioni (1).

§. IX. Non meraviglia dunque sia, se da' nostri Pratici vien commendato il zucchero raffinato per valevole ai mali di testa, e di petto; poichè facilita l'espettorazione, e deterge le ulcere, ed avendo attività d' impedire, che le materie corrosive possino agire sulle parti interne, serve perciò a temperare, ed a resistere alla corruzione (2): nel zucchero adunque esser vi dee una qualità balsamica (3), e non

(1) Pison. *mantiss. aromat.* 185.

(2) Quindi si può addurre la ragione, perchè i capponi, ed altri animali s' ingrassano bene, quando con la farina, o con altra sostanza vi si unisce del zucchero.

(3) I Turchi a' dì nostri per guarire le ferite non d' altro si servono, che del zucchero, lavandole però prima con vino. Veggasi Joh. Haric *in aureo Thesaureo P. II.*

e non un esca corrosiva , come taluni pretendono . Quindi riferisce un' illustre Autore, che un certo Duca di Beufort di nazione Inglese visse sino alla più decrepita vecchiezza senz' altro soccorso, che dell' uso del zucchero, perchè per lo spazio di anni quaranta prendeva una libra, e più di zucchero al giorno , ed apertosi dopo la morte il di lui corpo si ritrovarono le viscere interamente sane (1) . E l' avo del celebre Slare nomato Malory visse sino all' età di anni cento sano, e vegeto prendendo in ogni giorno gran quantità di zucchero, talchè con questo condiva le carni , l' erbe , e le frutta (2). Queste virtù del zucchero note doveano essere presso degli antichi, poichè leggiamo in Plinio, che essi ne facessero uso per la medicina per fugare certi morbi (3).

§. X.

(1) Geoffroy *Mater. Medic. Tom. I. Art. IX.*
(2) *Ibid. Tom. 1. Art. IX.*
(3) *Saccharon , & Arabia fert , sed laudatius India : est autem mel in arundinibus collectum , dentibus fra-*

§. X. I gelati adunque per lo zucchero, sale, e freddo devono infiniti buoni effetti produrre nel corpo nostro, si nel coadjuvare la digestione degli alimenti, e la chilificazione, come anche nell' impedire i coagoli del sangue, conservando un certo grado di attrazione tra la parte rossa, e la parte serosa.

§. XI. Si è già compreso che il gusto per i cibi più remoti, ed il nostro amore per le novità sieno in gran parte le cagioni di molti sconcerti; imperciocchè trasportati dalla vanità, e dal lusso de' cibi, e delle bevande forastiere, offendiamo la natura, che avea à tal' uopo destinate le produzioni de' nostri terreni. Fumano oggidì le mense di molte, e molte vivande in varie, ed istrane guise condite, e per resistere alla svogliatezza, o alla sazietà vi si aggiunge tosto il solletico di mille salze. Usiamo

---

fragile, nucis Avellanæ magnitudine ad medicinæ tantum usum. Histor. natur. lib. XXII. Cap. III.

mo de' vini, ed altri liquori, che ci vengono dalle più remote regioni, e giungniamo fin' anche a disprezzar quelli, che la natura produce nel nostro clima. Or vi vuol poco a comprendere, che cibi, e bevande di tal sorte, ed in tal guisa usati debbano sicuramente in vece di soave nutrimento grave danno arrecare.

§. XII. Non v' ha dubbio, che da una regolata digestione ne proviene una buona chilificazione; imperciocchè gli alimenti dapoichè han sofferto una certa tritolazione tra' denti, ed una tal quale soluzione dalla saliva, calando nello stomaco, vengono per la bile, e per lo sugo pancreatico a convertirsi in chilo, e si depurano quindi in parti lodevoli, ed in escrementizie.

§. XIII. Quando lo stomaco gode una forza peristaltica, mirabilmente agisce a tritolar gli alimenti, quali poscia ridotti in una massa chimosa, vengono in altri luoghi trasportati: altrimenti si cambiarebbero in una qualità nociva, se nel ventricolo dimorassero di soverchio.

§. XIV. Ma se poi lo stomaco per ecces-

cessiva quantità d' alimento vien disteso più del dovere, le tuniche d' esso viscere sforzandosi di superare una resistenza al suo potere sproporzionata, non potranno agire per la soluzion de' cibi, onde questi in vece di esser tritolati, volentieri soggiaceranno alla putrefazione; laonde ci apporteranno non solo degli affanni, oppressioni, e svogliatezze, ma altresì della inabilità al moto. E come i vasi de' visceri digerenti si rattrovano abbondevoli, e pieni per il traspirabile ritenuto, non potranno a sufficienza contraersi, motivo per cui arrestandosi gli umori, la sanità, che da ciò dipende, resterà in qualche modo disturbata.

§. XV. Volendosi allora liberare la nostra macchina da' presenti incommodi, e preservarla dagli altri, che potrebbero quindi provenire, fa d' uopo togliere la cagione, che li produce con restituire allo stomaco quella forza, che bastevole sia alla digestione. Or se v' abbia specifico, che possa immediatamente soccorrere senza più debilitare la funzion digerente, e discacciare le materie già per

la

la remora corrotte, ciò esser dee senza dubbio alcuna specie di sorbetto, che corroborando i solidi, può volontieri coadjuvare lo stomaco a contraersi, ed a riunire i rarefatti alimenti, e così dissipare quei sconcerti, che perturbavano l'economia della digestione.

§. XVI. Vi sono parimente de' casi, ne' quali i mestrui digerenti si rattrovano o poco attivi, o irritanti, perchè o la virtù solvente de' loro sali sia forse indebolita, per cui non possono sciogliere gli alimenti, o perchè sono pregni di parti eterogenee, e corrosive. In tali circostanze prescrivendosi de' gelati si potrà accrescere il calor naturale dello stomaco, ed il suo moto peristaltico, onde passando i principj componenti i gelati al duodeno, si mescoleraranno con gli umori digerenti, ove con la saponacea virtù di quelli, raffrenando le qualità de' mentovati sughi mestrui, si trasmuteranno in fluidi blandi, e lodevoli.

§. XVII. L'immensa varietà de' cibi, che l' Autor della natura, o la destrezza degli uomini ha preparata per no-

nostro uso convertesi finalmente in un fluido vitale a bella posta preparato per nutrire, e sostener la nostra macchina. La lodevole sanguificazione adunque consiste in un moderato sviluppo della parte sua acida, e della porzione infiammabile del chilo; rimanendo perciò in abbondanza gli acidi, si produrrà un sangue infetto d' acrimonia: ed esistendo altresì la parte oleosa separata dagli acidi, il sangue acquisterà un forte grado di putrescenza. Quindi volendosi prevenire infiniti sconcerti, che sogliono per vizio delle qualità del sangue addivenire, i sorbetti, come pregni di parti acquose, e d' un principio stimolante, molto debbano convenire, come quelli, che molto vagliano a mantenere quella desiderabile neutralità fre le due acrimonie.

§. XVIII. Dopo di aver dato un saggio della virtù de' sorbetti per rispetto ai cibi, passiamo ad esaminare, se con lo stesso mezzo prevenir si possano i danni, che ci provengono dallo smoderato uso de' vini, ed altri liquori, e specialmente de' forastieri.

§.XIX.

§. XIX. Suole spesso addivenire, che la quantità eccessiva degli alimenti produca in noi un gran calore, per cui immantinenti ricorrer togliamo ai vini; persuasi, che questi, dando più forza alla digestione, allevino gl' incommodi, e ajutino a digerire, senz' accorgerci che sotto l' ombra d' un momentaneo giovamento s' ascondono danni irrimediabili, tra' quali il più ovvio si è l' ubbriacarci, cioè un certo disordine nelle funzioni de' spiriti animali, e nelle azioni (1). Nasce questo da moto, e diradazione accresciuta nel sangue, nel quale stato per gli aliti vinosi essendo aumentata la diradazione del sangue, e con essa la distenzion delle arterie, si vengono a compri-

(1) Quindi Lucrezio:

. . . . *Cum vini vis penetravit*
Acris, & in venas discessit vividus ardor:
Consequitur gravitas membrorum, præpediuntur
Crura vacillanti, tardescit lingua, madet mens
Nant oculi, clamor, singultus, jurgia gliscunt.
Lib. III. de Natur. rer.

primere i nervi; e perciò ne siegue quell' eccitamento agli scherzi, alle ciarle, al canto, togliendo via le cure moleste dal cuore (1).

§. XX. Tavolta ancora la possanza del vino turba, indebolisce, e toglie i movimenti spontanei, talchè nè i piedi, nè le mani, nè la lingua possano più adempire le lor funzioni. Il sonno, le paralisie, le apoplessie, e la morte stessa possono essere le conseguenze di questo stato lacrimevole, qualora non venga la febbre in soccorso a poter consumare gli aliti vinosi. E quantunque non siano così frequenti i casi mortali, tuttavia però malmenando, ed indebolendo il genere nervoso, n' avvengono, se non altro delle debolezze per lo meno, delle para-

ra-

(1) Lo espresse Orazio colla solita vivacità, e leggiadria:

Dissipat Evius
Curas edaces . . . .
Siccis omnia nam dura Deus proposuit, neque
Mordaces aliter diffugiunt sollicitudines.

lib. 1. od.

ralisie, e delle stupidezze (1).

§. XXI. Volendosi adunque soccorrere gli ubbriachi nella miglior maniera possibile, il rimedio dee esser quello, che abbia valore d' incitare maggior moto peristaltico alle fibre dello stomaco, e di riunire le rarefazioni. A tal' uopo giunge opportuno assai l' uso de' gelati, come quelli, che han forza di comprimere le viscere, e di togliere la sovrabbondanza degli umori nello stomaco.

§. XXII. In occasione di pienezza di stomaco si suole altresì ricorrere al rosolio, senza riflettere, che l' abuso di questo liquore spiritoso sia una delle cagioni, che faccia la maggior strage degli uomini. Imperciocchè chi attentamente considera lo spirito di vino, onde

(1) *Ebrius repente obtumescens convulsus moritur, aut hora, qua crapulæ solvuntur, vocem recuperet. Ippocr. Aphor. V.*

E poco appresso: *Si quis ebrietate voce privetur, & statim sane ipsum etiam febris corripiat, sanus fit; si vero non corripuerit, die tertia moritur.*

de vien composto il rosolio di qualunque sorte, s' accorge volontieri essere un puro zolfo, ed un puro fuoco, i di cui effetti sul nostro stomaco sono di aggrizzare i solidi, e di coagulare i globetti del sangue (1): e se cotesti liquori non facciano le medesime impressioni nella bocca, e nell' esofago è, perchè nel prenderli, vengono dilavati dagli umori salivali, laonde se non arriveranno a bruciare le fibre dello stomaco, le raggrizzeranno per lo meno, e le accorcieranno. Laonde venendo ad essere inette al moto le dette fibre, si verranno a conturbare le funzioni della digestione, e coagulandosi per forza dello spirito di vino i mestrui scioglitori degli alimenti, si sconvolgerà parimente la chilificazione. Quindi avviene, che gustando noi del rosolio, sentiamo immantinenti un'abbruggiamento di gola, ed un

 sen-

[1] Quindi tagliandosi un vaso sanguigno ad un animale, e bagnandolo con lo spirito di vino, tosto le fibre del reciso canale, come se tocche fossero dal fuoco, si ritirano, e si raggrizzano a segno, che la di lui aperta bocca si chiude, ed il sangue si ferma.

fenfo di calore altresì nello ftomaco.

§. XXIII. In quefte circoftanze devonfi praticare quei foccorfi, che poffono accrefcere la mobiltà ai folidi, e la fluidità ai fughi digerenti, per efpellere fuori del corpo i fpiriti ardenti; laonde ne rifulta che nulla potrà con maggior efficacia giovare, che i forbetti, i quali eccitando ne' folidi una corrifpondente energia, potranno facilmente ajutare l'infenfibile trafpirazione.

§. XXIV. Ma reftringefi forfe la virtù de' forbetti al folo riparare i diffordini nafcenti dall' abufo del cibo, e del vino? Nò certamente. Egli è vero, che quefti fono i fonti principali, onde deriva la maggior parte delle noftre malattie; ma la poffanza del lodato rimedio molto più oltre fi diftende. Egli è d' avvertire, che due cofe fono neceffàrie molto per la noftra confervazione, l'una è, che gli umori noftri fi mantengano coftanti nell' equilibrio, che la natura fifsò tra la forza di attrazione, e quella di elafticità; l'altra è, che la refiftenza de' ftami fi confervi tale per efer-

esercitare quelle mozioni, che sono necessarie alla ben regolata economia animale.

§. XXV. Quando la forza de' nostri umori diviene maggiore del naturale, le parti, dalle quali si compongono, dovranno alquanto discostarsi dai loro contatti; laonde l'intiera lor massa costretta ad occupare maggior volume, eserciterà maggiore impeto sulle pareti de' vasi, per i quali ella circola, e continuando i fluidi ad espandersi, la resistenza de' solidi verrà finalmente superata in modo, che o permetterà il passaggio allo stato di speciale fluidità a quegli umori, che ne sono più capaci, o cederà alla forza impellente.

§. XXVI. Che se poi gli umori non acquisteranno fluidità, ma piuttosto saran sì, che ai vasi venga a mancare quell' energia, che riagiva, succederanno allora de' ritardamenti nel moto progressivo per mancanza di tale ajuto, e debilitandosi i vasi, si distruggerà la lor tessitura, e continuità, ed in tal caso potrà dirsi, che tal macchina sia giunta alla totale cor-

ruzione, o allo ſtato di corruzione particolare, ſe lo ſconcerto accade in una particolar parte.

§. XXVII. Le cagioni poi di tale ſconcerto ſono principalmente l' accreſciuta elaſticità de' fluidi medeſimi, per cui i ſolidi venendo forzati ad un maggior moto, diverranno a poco a poco più languidi, e perciò meno reſiſtenti. E' queſto il motivo principale delle emaciazioni; e ſe le cagioni, che producono tali ſconcerti, non ceſſino d' agire, o non ſi diminuiſca la lor forza, le parti fluide ſi anderanno a diſtruggere.

§. XXVIII. Or dunque ſe le malattie quaſi tutte naſcono dalla ridetta alterazione degli umori, e de' ſolidi, e ſe tanto il ſal marino, che il zucchero, e gelo hanno l'attività di ſciogliere le tenacità degli umori, d' accreſcere la circolazione, e le ſecrezioni, e di conſervare in ſomma un' eſatto equilibrio tra i ſolidi, ed i fluidi; poichè i ſorbetti generalmente parlando contengono tutt' i mentovati principj, devono perciò coadjuvare la noſtra vital conſervazione. Co-

te-

teste fredde bevande aggiscono in noi in modo, che servono di ostacolo, o almen di ritardo alla produzion de' morbi, conservando essi quell' equilibrio naturale delle due forze d' elasticità, ch' è relativo all' indole diversa de' fluidi, e facendosi, che questi non abbandonino affatto il loro composto, e non incorrano in quel difetto, in cui caderebbero, se ajutati non fossero dalle fredde pozioni. Quindi forse potrà spiegarsi la naturale inclinazione, che abbiamo di adoprar ne' cibi il sale marino, e l' intenso desiderio verso le bevande gelate; imperciocchè i sorbetti, che tanto ci arrecano di giovamento contengono il sale, ed il gelo unitamente.

§. XXIX. Continuando ad esaminare le proprietà de' sorbetti, io considero, che atti sieno a tor via le ripienezze, ed a promuovere le evacuazioni. Le secrezioni del basso ventre sogliono peccare in quantità, quando sorpassano gli alimenti, che si son presi, il che proviene, o da qualità nociva de' cibi, o da qualche interno ma-

lore; e perciò non ricevendo la macchina quel nutrimento, che le spetta, cade nello smagrimento a motivo della sua siccità, o dell' ostruzion de' canali, per i quali l'alimento si distribuisce per tutt' il corpo. In questo caso quei rimedj convengono, che hanno la proprietà di umettare, attenuare, aprire, scogliere le prime vie. I gelati d' ogni sorte corroborando i visceri digerenti, e sciogliendo le tenacità, molto dovranno esser valevoli, acciocchè l' intiero alimento in buona parte passi in materia chimosa.

§. XXX. Quelle dejezioni ventrali si hanno per naturali, che sono molle, lisce, e brune, o giallastre, proporzionate però alla quantità del nutrimento preso; e non essendo di tal natura, indicano un' alterazione o dello stomaco, o delle budelle.

§. XXXI. Quando dunque questi visceri ricevono tanto alimento, che non lo possono digerire totalmente, le dejezioni sono liquide bianchiccie, e biliose. Quindi ne risulta, che trovandosi la facoltà espulsiva delle budelle irritata

dagli umori nocivi, si approfitta con i scoli ventrali per discacciar le crudità, dalle quali la natura da per se procura liberarsi. Ma se poi ciò per lungo si mantenga con notabile altro sconcerto, l' unico spediente dovranno essere le cose attonanti, e perciò i sorbetti valevoli saranno a restringere il ventre, ed a sollevare nel tempo istesso le parti superiori già infievolite, ed oppresse.

§. XXXII. E poichè nelle costipazioni i purganti sono per lo più nocivi allo stomaco, i gelati devono essere i più sicuri mezzi per procurar l' evacuazione, essendo propria virtù di quelli di blandemente aprire, sciogliere le tenacità, ed ajutare qualunque scolo trattenuto senza cagionar dolore alcuno.

§. XXXIII. Agendo altresì in generale tutt' i sorbetti nel rendere ai nostri liquori la fluidità, qualora son tenaci, ed in levare le ostruzioni de' vasi, eccitar debbono mirabilmente il sudore, perch' è certo, che i sali de' gelati si vengono a mescolare con i nostri umori, ad aprirsi un passaggio per i vasi escretorj, e ren-

dendo più attivi i fluidi di ciò, che lo erano nello ſtato lor naturale, irritando, e rendendo le vibrazioni de' ſolidi più forti dell' ordinario, potranno togliere le tenacità. Quindi tutt' i ſorbetti devono eſſere di gran giovamento ne' caſi, in cui il noſtro corpo languiſce, come nelle malattie lente, ipocondriache, ed iſteriche, ed in quelle altresì, che provengono ſemplicemente da inanizione.

§. XXXIV. Di quì viene ancora che producono i gelati tutti vantaggioſi effetti nelle oppilazioni, perchè agitano tutto il ſiſtema nervoſo, e ſciolgono nel tempo ſteſſo i fluidi, che ſon rappreſi, e col loro peſo, ch' è molto più grande de' principj componenti i noſtri umori, accelerar debbano le funzioni animali, e ſpecialmente l' urina. L' Autor della natura ha formato le reni principalmente per ſtraſcinare i ſali, che abbondano negli umori, acciocchè poſſano eſſer evacuati fuor del corpo, a cui ſenza di queſto diverrebbero di nocumento. I gelati perciò a motivo de' loro ſali nettando gli umori noſtri dalle impurità noci-

ve

ve, di cui alcune volte son carichi, affrettano l' uscita di questi con accrescere l' evacuazion dell' urina, onde le nostre pozioni dovranno arrecar utile in tutte le malattie croniche, che provengono dalla viscosità eccessiva degli umori: nè giammai possono far del male, poichè nei casi, ove gli umori son putridi, biliosi, alcalescenti non fanno, che aggiunger dell' acqua al fuoco; nè possono esser nocivi alle persone, la cui costituzione è molto delicata, mentre con facilitare le secrezioni, si possono prevenire infiniti mali.

§. XXXV. Da tutto ciò, che fin quì si è esaminato, possiamo conchiudere, che i sorbetti coadjuvando mirabilmente le forze animali, vitali, e naturali, atti sieno a mantener sano e salvo il corpo umano.

PAR-

PARTE SECONDA

DELLA NATURA, ED EFFICACIA

Di ciascun sorbetto.

DOpo di aver dato un picciol saggio dell' uso delle bevande ghiacciate presso degli antichi, e degli effetti provenienti da tali bevande generalmente considerate presso di noi, uopo è ora, che alquanto particolarmente se ne ragioni. Quindi è, che io imprendo ad annoverare in questa seconda parte tutte le specie delle bevande ghiacciate, che oggidì sono in uso, e che si appellano sorbetti; additando la natura, la qualità, e l' efficacia di ciascuna separatamente. Si possono tutte agevolmente ridurre a tre classi, cioè, sorbetti subacidi, aromatici, e lattiginosi, de' quali farem parola nè tre capitoli seguenti.

CA-

CAPITOLO PRIMO

De' ſorbetti ſubacidi.

§. I. TAnte ſono le varie ſpecie de' ſorbetti, e la diverſa manifattura, con cui ſi preparano, che non v' abbia a dì noſtri vegetabile, dal quale non ſe ne poſſa formare un ſorbetto, onde prenda il nome. Diconſi adunque ſorbetti ſubacidi quei, che preparati vengono coll' aggiunta de' frutti ſubacidi, come Cedro, Limone, Fragole, Melarangio, e dell' Ananas frutto Americano allignato non ha guari nelle noſtre terre. E poichè i vegetabili traggono l'origine dagli umori, e dal nutrimento, ch' eſſi ricevono dalla terra, e dall' acqua, deono perciò eſſere più, o meno ſubacidi, ſecondo la varietà delle terre, ove germogliano, e ſecondo le qualità dell' aria, ch' eſſi reſpirano (1).

§.II.

[1] Quindi Virgilio:
Nec vero terræ ferre omnes omnia poſſunt;

Flu-

§. II. Le chimiche sperienze c' insegnano essere i sali de' frutti de' vegetabili subacidi in forma di globetti solidi totalmente sferici, ed in ciò differiscono dagli acidi fossili, e minerali; poichè i vegetabili spremuti, filtrati, ed esposti in luogo freddo formano de'globetti molto simili a quei del tartaro, ed i minerali contengono delle parti acuminate, e perciò corrosivi (1).

§. III. Una delle proprietà degli acidi de' frutti ella si è appunto di penetrare, e di sciogliere la materia glutinosa, e dura, che lor si presenti, perchè s' aprono ben volontieri un passaggio attraverso de' corpi anche più duri; e quantunque sembri, che non agiscano sopra del sangue, che non è più in istato di circolare, questo però non decide in riguardo a' mirabi-

Fluminibus salices, crassisque paludibus Alni,
Nascuntur steriles saxosis montibus Orni,
Littora Myrtetis laetissima, denique apertos,
Baccus amat colles, aquilonem, & frigora
Taxi. Georgic. lib. II. v. 109.

[1] Gulielmin. *de salibus Dissert. pag.* 184. *edit. Gen.* 1071.

bili effetti, che producono sopra lo stesso fluido, nel mentre che circola ne' vasi.

§. IV. Or dunque l' uso di alcuna specie di sorbetti subacidi dee in noi lo stesso effetto partorire, cioè di penetrare, e di sciogliere ciò, che di glutinoso mai trovasse: e poichè l' altra proprietà de' subacidi è l' esser dissolubili nell' acqua, o in qualunque altro fluido, perciò entrando nello stomaco, e da questo agli altri visceri, operar dovranno a proporzion, che si divideranno, e scioglieranno in più piccole porzioni; quindi venendosi ad aumentare la di loro azione, come la dissoluzion delle parti divenga maggiore, così più velocemente si dovranno separare; imperciocchè la separazione per mezzo delle superficie, e la quantità delle particelle attive si rapportono in ragion delle masse.

§. V. Contenendo altresì le sostanze subacide un principio oleoso, introdotto, che sia questo nelli nostri visceri s' anderà ad unire con altri sali del sangue, per la cui miscela si renderanno i subacidi meno volatili, nella maniera medesima

ma, che lo ſpirito di cedro, e quello di fuligine aſſieme uniti, formano un ſale meno volatile, ma penetrante di molto. E poichè gli acidi anche de' vegetabili ſono la cagione del grand' eccesſo della virtù fortificante del tartaro per deliquio; perciò dovranno ancora, introdotti ne' noſtri vaſi, conciliare maggior fortezza, ed eccitare la circolazion de' fluidi (1).

§. VI. eſſendo i ſubacidi meno viſcoſi degli altri frutti alkalini, uopo è, che ſciolti nelle viſceri, s' intromettino più volentieri, anche per i più minimi orificj del noſtro corpo; coſicchè diminuendo eſſi la reſiſtenza degli umori, ſomminiſtreranno grand' ajuto in rendere più fluido il ſangue. Nè quì vale l' oppoſizion di taluni, i quali pretendono, che facendoſi in pochi luoghi l' azion de' ſubacidi, abbiano poi a derivare le rimanenti compresſioni; imperocchè quelli come ſi diffondono in giro un' aſſiem col ſangue, così ſi verranno a diſtribuire ne' va-

(1) Boerhav. *Ch. P. I.*

vasi in ragion delle masse ; nella guisa appunto , che vediamo sciogliere perfettamente nell' acqua il sale .

§. VII. E poichè aggiscono i subacidi come assorbenti , imbevendo ciocchè ritrovano di corrosivo , perciò tutt' i gelati subacidi molto valer debbono per rintuzzare gli effetti d' una mala digestione , e passando quelli nel sangue , devono reprimerne l' effervescenza , e l' intestino movimento ; oppure col lor principio oleoso , ed acre , eccitando dolcemente la contrazioni delle fibre , e de' vasi languenti , restringeranno i rilassamenti ,

§. VIII. Siccome poi l' evacuazion sensibile delle impurità le più sottili della massa del sangue , che si fa per i pori della pelle è la più salutare di tutte le secrezioni , perchè la sua soppressione è cagione di molte malattie ; così i cedrati , e le limonee facendo sortir tal' impurità per lo traspirabile , sono valevoli a purificare il nostro sangue ; e medicine altresì di quelle malattie , la cui natura non è abbastanza conosciuta , e scoperta dall'

dall' apparizion de' ſegni , che le carte-
rizzano.

§. IX. E poichè per mezzo de' ſor-
betti ſubacidi ſi viene a diſſimbarazzare
il corpo dalle parti, ove le materie cor-
roſive s' arreſtano ; perciò l' uſo delle li-
monee, e de' cedrati in tutte le febbri
acute, ed infiammatorie di qualunque
ſpecie, ſono i più mirabili inciſivi, ed i
migliori rimedj per purificare il ſangue.

§. X. Quando gli umori ſono pregni
di materie denſe, e tenaci, prodotte dai
ſali alkalini, i ſorbetti ſubacidi avendo
attività d' agire con una forza incompa-
rabile maggior di quella, che attirano
le acque, deono riuſcire mirabilmente in
riſoverli; perchè ſiccome la purità, e la
temperatura de' ſughi vitali dipende dal
buon ſtato delle ſecrezioni, e delle eſcre-
zioni delle parti inutili, e ſuperflue; co-
sì egli è chiaro, che i gelati ſubacidi
avendo virtù d' incidere le denſità, ſono
i migliori, che ſi poſſano adoperare per
combattere lo ſcorbuto, e tutti quei ma-
lori, che dipendono da una colluvie im-
pura : ed in vero in ſi fatte malattie eſ-

 ſen-

ſendo gli umori del noſtro corpo intemperatiſſimi , e ripieni di molte parti eterogenee , viſcoſe , ſalate , ſulfuree , ed acri , i gelati devono eſſere i migliori inciſivi .

§. XI. Di più facendo tutt' i gelati ſubacidi molta impreſſione ſopra la membrana dello ſtomaco , queſt' azione venendoſi a traſmettere nel fluido nervoſo di eſſo viſcere , paſſa in quell' iſtante ai rami de' nervi , che partono dallo ſteſſo tronco , e che lor corriſpondono. Ma ricevendo lo ſtomaco un gran numero de' nervi dai tronchi diſcendenti dal par vago , e da alcuni rami , che partono immediatamente dal pleſſo cardiaco ; perciò tutto ciò , che affetta lo ſtomaco , deve ſcuotere i nervi del cuore , e conſeguentemente aumentar la forza, e la frequenza delle ſue contrazioni . Quindi togliendo la forza de' dolori , e reſtringendo i vaſi , ſi ricaverà utile ; e vantaggio grande da' gelati ſubacidi ; ed avendo queſti la virtù laſſativa, devono altresì eccitare le ventrali evacuazioni, onde è che l' uſo di eſſi pro-

produrrà ſenza dubbio felice evento.

§. XII. E poichè il calore eccesſivo dell' eſtate diſſeccando troppo la maſſa degli umori, conſuma l' umidità, e impediſce la traſpirazione; quindi ognun vede, che i ſorbetti ſubacidi diminuendo la grand' effervesſcenza de' noſtri umori, ed eccitando il traſpirabile, preverranno le putrefazioni. Così ancora per i ſoverchi caldi inducendoſi ne' noſtri corpi de' frequentiſſimi calcoli, che non ſono altro, che umori fiſſi ſtrettamente rappigliati, le limonee, o i cedrati molto ſaranno opportuni a potergli ſciogliere, come quelli, che molto valgano a diſſipare gl' inteſamenti, ed a portar fuori il ſuperfluo. Quindi ne riſulta, che tutt' i ſorbetti ſubacidi ſiano altrettanti medicamenti attenuanti, diſcuſſivi, repercuſſivi, ed antiflogiſtici.

§. XIII. Non oſtante ciò, credono taluni che tutt' i ſubacidi mordino, e vellichino i ſolidi de' noſtri corpi, affermando che addivenir debba allo ſtomaco, alle budella, e ad altri viſceri, ciocchè tutto dì eſternamente veggiamo addive-

nire alle labbra. A render vano coteſto ſpavento egli è d' uopo riflettere, che quegli acidi, onde le labbra impallidiſcono, appena poi alterano le gengive, e molto meno la lingua. Gli acidi ſulle labbra ſono puri, ma appena entrati nella bocca, s' incominciano a meſcolare colla ſaliva, e giunti, che ſono allo ſtomaco, perdono ciò, che aveano di oſtilità; perlocchè reſtano altrettanti blandi ſollecitanti, che ben lungi dal fare gli effetti, che fanno ſul palato, producono piuttoſto vantaggi alla noſtra ſalute: ed in vero ſe agiſſero ſullo ſtomaco colla forza ſteſſa, che ſul palato, arrecherebbero certamente funeſte conſeguenze. Gli Accademici di Londra avendo intromeſſi degli umori acidi tiepidi de' vegetabili nelle vene di alcuni cani, non viddero quei cattivi effetti, che addivenivano dall' iniezione di alcuni liquori (1).

§. XIV. Suole alcune volte in noi la tut-

[1] Tranſact. Anglic. Ital. ver. *T. III.*

mancanza di ſufficiente fluidità negli umori del noſtro corpo produrre conſiderabili incommodi , poichè ſi vengono a rendere ſempre più impotenti a ſcorrere per i vaſi col determinato grado di velocità; onde ne deriva poi il peſo ſtraordinario delle membra unito ad una nojoſa ſtanchezza , la nauſea de' cibi per l' innattività de' fluidi meſtrui , e l' impotenza d' agire con prontezza , con libertà , e ſenza incommodo del corpo , e dello ſpirito. Coteſti fenomeni ſono conſeguenze della ſoverchia forza, con cui tra di loro ſcambievolmente ſi attraggono le particelle componenti gli umori, a cauſa chè eſsendoſi diminuita la loro fluidità, e quel movimento così vivace, che loro era neceſſario , ſi è mutato in torpido , e ſregolato.

§. XV. Or i gelati ſubacidi accreſcendo la fluidità degli umori , la robuſtezza , ed elaſticità de' ſolidi potranno togliere il lentore , e ſgravare il corpo dal ſuperfluo per mezzo delle ordinarie evacuazioni . Quindi devono eſſere molto valevoli nelle lunghe diarree , come

anche nelle più oſtinate diſenterie, provenendo da languidezza de' vaſi, i quali non abbiano la ſufficiente elaſticità, o dalla diſunione del continuo nella interna membrana delle inteſtina, a cauſa delle eſulcerazioni ſparſe in diverſe parti nell' interna lor ſuperficie; poichè per effetto del ſorbetto ſubacido ſarà loro reſtituita la robuſtezza naturale, e riacquiſteranno i ſolidi la tenſione neceſſaria, togliendoſi l' oſtacolo, che impediva la neceſſaria coeſione tra le parti componenti.

§. XVI. Ma ſe poi i lentori, a motivo dell' accreſciuta attrazione delle loro parti divengono coſtipati, altrettanto più difficili a ſcoglier ſi rendono. Nelle circoſtanze adunque, in cui la forza de' ſolidi poco agiſca, talchè tutta l' attrazione ſi venga ad eſercitare dai loro componenti, allora il più attivo diluente, che praticare ſi poſſa atto ad eſpellere fuori del corpo la materia inutile, è ſenza dubbio la pozione de' gelati ſubacidi per il valore, che ha di rendere più elaſtici i ſolidi, ed i fluidi più puri, e di impedire altresì, che ſi avanzi il coagulo degli umori.

§. XVII.

§. XVII. Dopo di aver ragionato della efficacia de' sorbetti subacidi sul corpo, siami lecito ancora notar qualche cosa per rispetto allo spirito. Quando la passion dell' ira si trattiene tra giusti confini, non solo solleva la mente, ma le forze tutte altresì raccoglie, ed insieme unisce, ond' è, che dagli antichi veniva ella chiamata la cote degl' ingegni; oltrapassando poi i confini, accresce smisuratamente il moto degli umori nostri, per cui questi con forza cacciandosi ne' vasi del cervello, maggiormente s' affollano, ed opprimendo le meningi, si vengono ad arrestare in parte le funzioni animali. Ecco perchè osserviamo gli uomini iracondi essere tremanti nelle labbra, e nella lingua, onde cón fatica giungono a formar parole, e la lor ragione par che sia stravolta; talchè mitigandosi l' eccessiva mozione, sopragiungeranno in seguela de' dolori con convulsioni mortali (1).

[1] L' Imperator Valentiniano s' accese talmente

§. XVIII. Si possono riparare. fisicamente parlando gli eccessi dell' ira, inducendo un ritardamento nella circolazione; e poichè i gelati subacidi hanno la proprietà di umettare la fibre, potranno rimettere il sangue nella naturale sua corrente, e rendere più ilare il nostro animo, dissipandosi nel tempo istesso quei nojosi pensieri, che sconvolgevano la quiete.

§. XIX. Una straordinaria allegrezza talmente accelera la circolazion del sangue, che premendo sulla midollar sostanza, onde scorrer deve il fluido nerveo al cuore, induce immediatamente de' sconcerti nelle funzioni animali, per cui il quel viscere debilitandosi, non circola con quell' energia, ch' era solito nelle arterie, acquistando remora altresì nelle vene. Qnindi n' avverranno de' tremori, de-

te d'ira contro de' Sarmati, che avevano fatta una incursione nell' Illiria, che nel momento in cui minacciava tutta la loro Nazione della total distruzione, fu sorpreso da un Sbocco di sangue, che immediatamente lo soffogò.

deliquj, e ſpeſſo la morte (1).

§. XX. Se in queſti eventi l' acqua ſpruzzata, e bevuta ſuole eſſer vantaggioſa, i gelati ſubacidi diluendo gli umori, e reprimendo il rapido lor moto, arrecar debbono un profitto maggiore, perchè il cuore ripiglia il natural ſuo vigore, ed il ſangue il libero ſuo corſo.

§. XXI. E poichè gli ſconcerti, che in noi provengono dall' ira, o dall' allegrezza, provenir poſſono ugualmente dalla forza delle altre paſſioni: perciò egli è chiaro, che lo ſteſſo rimedio riuſcir debba opportuno a ſoccorrere le alterate funzioni. Una ſolida ſperanza, che ci naſca nel mezzo del più profondo timore, quale agitazione non dovrà produrre nelle funzioni animali? Un timore impro-

[1] Quando i tre figliuoli di Diagora vincitori nei giuochi Olimpici andarono a poſare ſul capo del lor Padre le corone, che avevano riportate, ei per la eccesſiva allegrezza immediatamente ſpirò.

Così ancora gli eccesſivi applauſi fatti ad una nuova Tragedia di Sofocle, ed ad una nuova Comedia di Filippide furono la cagione, che gli autori di queſte ne moriſſero di gioja.

proviso, che sopragiunga nel mezzo delle più liete imagini, qual tempesta non dovrà risvegliare sul cuore?

§. XXII. Or i gelati subacidi per le qualità innanzi espressate attissimi sono a reprimere tutti cotesti sconcerti dello spirito, che io mi astengo di numerar partitamente, per non tessere una più lunga dissertazione.

§. XXIII. Le proprietà individuali de' sorbetti subacidi, di cui generalmente abbiam fatto menzione determinano con sufficiente esattezza la lor natura, ed efficacia, ora per complimento di questo primo capitolo più non ci resta, che di aggiungere partitamente tutte le specie principali de' sorbetti subacidi.

§. XXIV. primo luogo è da annoverarsi il Cedrato. L' uso ordinario egli è di porre in un vaso di latta pieno d'acqua una determinata quantità di sugo di cedro, e di zucchero in giuleppe, con qualche altro ingrediente di minor quantità per conciliare al sorbetto più grato gusto, che agghiacciato, somministra in noi de' vantaggiosi effetti, si per le quali-

lità del gelo, che per le proprietà de' ſubacidi. E primieramente sì fatto ſorbetto ſi ha per opportuno preſervativo de' veleni (1); per rimedio grande contro delle Febbri maligne, ardenti, e bilioſe, e per i depravati appetiti, ſpecialmente quando ſon cagionati d' acrimonia alkalina, e rancida: come anche valevole ſtimaſi per lo ſcorbuto, e per qualunque sbocco o di ſangue, o d' umori ſieroſi.

§. XXV. E poichè il ſugo del limone ſerba le qualità ſteſſe del cedrato, dee per-

[1] Quindi Ateneo: *ſi quis citreum integrum, & quale natura eſt cum ſemine in Attico melle coquat, donec liquatum tabeſcat, & ejus liquoris matutino tres, quatuorve digitos ſumat tutus erit a venenatis omnibus rebus.*

E Virgilio benchè Poeta, pure così ſcriſſe:

Media fert triſtes ſuccos, tardumque ſaporem,
Felicis mali, quo non præſentius ullum,
Pocula ſi quando ſævæ infecere novercæ,
Miſcueruntque herbas, & non innoxia verba,
Auxilium venit, ac membris agit atra venena
Ipſa ingens arbos, faciemque ſimillima lauro
Etſi non alium late jactaret odorem.
Laurus erat, folia haud ullis labentia ventis
Flos apprime tenax . . . .

Lib. II. Georgic. v. 126.

perciò produrre i medefimi effetti: quindi grandemente fi commendano le limonee in tutte le Febbri calde, e putride, nelle debolezze di ftomaco, e degli umori digeftivi, nelle diarree, nelli calcoli, ed in altri fimili malori (1).

§. XXVI. Il forbetto di Portogallo venendo compofto dall' Arangio detto Portogallo, che contiene altresì molta porzione di fali acidi, conferifce molto alle affezioni di ftomaco, e del capo, come parimente per fugare i fpafmi, e per eccitare lo fcolo di qualche foppreffa evacuazione.

§. XXVII. Dal fugo, che ricavafi dalle Fragole, fi compone ancora un forbetto detto di fragola, il quale contenendo olio effenziale, e fal' acido, molto contribuir puole a refrigerare le noftre vifcere, ed a provocare l' evacuazioni, come altresì a diffolvere le tenacità degli umori, e corroborare gl' infievoliti folidi.

§. XXVIII.

---

[1] Boerhaave *Element. Chemiæ Pars alter. p.* 381.

§. XXVIII. Soglionsi ancora preparare de' sorbetti dalle uve immature detta Agresta, la cui natura essendo totalmente acida, possono molto volontieri esser di refrigerio contro delle Febbri maligne, e putride, sì ancora per correggere qualunque acrimonia del nostro sangue.

§. XXIX. Finalmente il sorbetto di Ananas vien composto dal frutto di tal nome, che nasce nell' America meridionale, e l'industria degli agricoltori ha fatto anche allignar tra noi. Non voglio affannarmi a descrivere la forma, il colore, e 'l sapore di tal frutto, e della pianta, perchè nota abbastanza, soggiugnendo solo nel margine la descrizione fattane dal Knowles (1). Per quanto a me

---

[1] *Qualia aizoi folia huic viruere, palustris.*
Armata in limbo pinis, caulisque rotundis.
Uno est contentus, supremo in vertice fætu
Cui color est auri maturo squamea vestit
Pellis, nec dispar meloni, & mole, & odoris
Eximii, summique tenent fastigia fructus,
Nunc imas gemmæ partes tellure repostæ
Ubere, que si alias periunt, sine semine plantas
Gu-

me si appartiene, dico che per aver questo frutto un soavissimo odore, ma intenso assai, è bene, che le donne gravide se ne astengano, o ne usino con prudenza; ma per aver nel tempo istesso un' acido acre, può benissimo risolvere gl' intasamenti, ed accrescere le secrezioni, operando a guisa d' un sapone.

CAPITOLO SECONDO

De' sorbetti aromatici.

§. I. Tutt' i sorbetti manipolati con qualche vegetabile, che contenga un sale, ed olio talmente uniti, che costituiscono un sapone acre, diconsi Aromatici, della cui natura sono i sorbetti di Cioccolata, di Cannella, di Caffè, di Pistacchi, di Pignoli, e simili.

§. II. La base però di questi sorbetti è l' acqua, a cui s' aggiunge un sal riscal-

Gustatis docto est gratissima pulpa palato,
Brasiliæ passim venit ultro immanibus oris
Mater. Medic. Bottanica Londini 1723. *p.* 6719.

ſcaldante dell' aroma, la cui parte groſ-
ſa, che all' olio raſſembra, nell' acqua ſi
diffonde, e la più ſottile poi, e diluibi-
le in dett' acqua nuotando, ed eſalando,
concilia in noi quel grato odore, che
ſentiamo nel prendere particolarmente il
ſorbetto di cannella.

§. III. Egli è certo, ch' entrati gli
aromi nel noſtro ſtomaco, devono ſcuo-
tere le fibre, ed eccitare maggior calore
per effetto del lor principio acre-oleoſo:
e infatti prendendo noi qualche doſe aro-
matica, immediatamente ci accorgiamo d'
un calore nello ſtomaco, e d' una più
facile diſtribuzion dell' aura ſpiritoſa, a
cui ſeguendo poſcia una rarefazione di
ſangue, che vien contraſſegnata dal pol-
ſo, e dal colorito, dovrà altresì ſortire
una più pronta oſcillazione de' ſtami,
perciò accreſcendoſi il giro degli umori,
n' avverranno diverſi fenomeni.

§. IV. Intromeſſo, che s' è nello ſto-
maco il gelato aromatico, e rarefatto
per la forza di eſſo viſcere, per le vie
ordinarie s' introdurrà in altri vaſi, ove
trovando maggior calore, penetrerà con
più

più forza, aumentando sempre la forza di rarefazione, che mirabilmente poi accresciuta, inciderà alle fibre di allungarsi scambievolmente; talchè il cuore forzato a sostenere la resistenza nelle parti più lontane, soffrirà maggiori distrazioni, e attrazioni; e poichè dall'impulso di questo viscere dipende la circolazione per tutta la macchina, così affollato dal sangue, maggiormente promoverà il giro degli umori, onde ne avverrà poi un maggior calore, e accrescendosi l' elasticità delle arterie, tanto a riguardo del numero, che della forza de' colpi del cuore, è motivo, che s' accelerino le secrezioni. Per quest' annoverata azione il sangue, che gira ne' polmoni soffrendo anch' egli dell'impulso, ecciterà maggior rarefazion di esso umore anche ne' vasi del capo, con piccolo arrossimento di volto.

§. V. Col communicarsi altresì ai nervi una tal forza d' oscillazione maggiore, e le parti solide vieppiù urtandosi, produrrarsi un moto reciproco più vivace, e regolare, il quale comuni-

nicato alle viſceri maggiori, ſi eviteranno ſicuramente non pochi mali; ed eſiſtendo ne' noſtri corpi per viſcoſità qualche ſenſibile ritardamento de' ſtami, i ſorbetti aromatici accreſcendo l' alterna lor contrazione, accelerar dovranno il corſo del ſangue venoſo al cuore, e diminuire la reſiſtenza all' arterioſo; e perciò valevoli ſaranno a ſciogliere gl' intaſamenti, e ad eccitare lo ſcolo di quegli eſcrementi, che non ſeparati, ſconvolgerebbero la ben regolata economia animale.

§. VI. Opportuni ſaranno altresì i ſorbetti aromatici nelle malattie, in cui la linfa ſi è condenſata, e ſpecialmente per lo miſcuglio della tabe venerea, per diminuire, e disfar gli umori denſi, che ſi ſono fermati nelle glandole; e volendoſi ſciogliere il ſangue coagulato dopo qualche contuſione, colpo, o caduta, i ſorbetti aromatici poſſono riuſcir mirabilmente.

§. VII. Nelle affezioni del ventricolo, e delle prime vie per incidere le crudità viſcoſe, che vi ſi ritrovano, molto

valgono i ſorbetti aromatici, e maggiormente quando ſi vogliono far ſortire per diſſotto queſti umori crudi, e mal digeriti; e volendoſi fare uſcire coll' eſpettorazione qualche umor viſcoſo, che incommoda il petto, i ſorbetti aromatici molto gioveranno.

§. VIII. Per le iſteſſe ragioni converranno i ſorbetti aromatici nelle malattie prodotte dal freddo eſteriore, e dalla ſoppreſſion del traſpirabile, come ſono i catarri, i reumatiſmi, i fluſſi di ventre, i raffreddori, le toſſi, i gonfiamenti di glandole, e quando ſi teme qualche pericolo per eſſerſi preſa una eccedente quantità di bevanda fredda nel tempo, che il noſtro corpo era in ſudore, e molto riſcaldato.

§. IX. E quando nelle malattie, la cui ſede è la ſoſtanza tubuloſa, e fibroſa della pelle ſi deve promuovere la traſpirazione, i gelati aromatici ſaranno molto opportuni; imperocchè provenendo ſoventi quelle da una materia acre, e viſcoſa, che diſtrugge, e sfigura le parti, come la ſcabie, gli erpeti, le puſtole,

le, e le ulcere, i noſtri gelati deono eſſer atti più di qualunque altro medicamento per accelerare la circolazion del ſangue, e per contribuire in conſeguenza ad una più perfetta depurazione degli umori.

§. X. Poichè queſte pozioni rianimano, e riſtabiliſcano l' elaſticità, e la forza ſiſtaltica del cuore, e delle arterie, devono eſſere di gran ſoccorſo nelle malattie fredde, ove la forza de' ſtami raſſembra indebolita, come nell' Anaſarca, nella Leuco-flemmazia, nella Gotta fiſſa, nella Sciatica, nella Paraliſia, nel Reumatiſmo, ed in ſimili; poichè eccitando i ſorbetti aromatici maggiormente il giro degli umori, devono far ſortire la ſieroſità acre, e viſcoſa, che ſi ferma, e ſi attacca alle membrane nervoſe.

§. XI. Quindi chiaramente ſi comprende perchè tutt' i ſorbetti aromatici ſi hanno per efficaci ajuti alla propagazione; poichè facendo che il liquore deſtinato alla nutrizion della macchina ſi venga anch' eſſo ad accelerare, ſi renderà

rà più atto a penetrare ne' più minuti meati, più valevole ad esser applicato sopra d'ogni fibra, e più capace al vigore animale.

§. XII. Nè più rigidi Inverni rattrovandosi il composto delle nostre fibre della pelle molto denso, costipato, e chiuse le boccuccie de' vasi esalanti, la traspirazione riesce notabilmeate scarsa; per lo chè volendosi prevenire i malori delle fredde stagioni, opportunissimo sarà l' uso de' gelati aromatici in vece delle braciere, poichè quelli avendo forza di conciliare più calore, adatti saranno ad accrescere il traspirabile. In questi tempi ancora il giro del nostro sangue riceve degl' imbarazzi, e de' disturbi nella superficie del corpo; come più esposta all' impressione del freddo. Imperocchè la forza impulsiva è più debole, come più s' allontana dal cuore; e quindi certamente risultar debbono molti sconcerti. Ed invero essendo naturale, che il sangue nell' inverno si porti con maggior forza, ed in più gran quantità in quei canali, dove ritrova meno resistenza,

za, e dove può liberamente diffonderſi, chi non vede, che richiamanſi così le malattie inflammatorie? Ad iſcanzar tali eccessi, ſe in vece delle ſtufe, ci ſerviſſimo de' gelati aromatici, ſi ſcanzerebbero infiniti mali, e di efficacia grande altresì quelli ſarebbero ad evitare gli attacchi Apopletici, le Paraliſie, e ſimili, cagionati più nell' inverno, che in altri tempi, perchè in quelli, come la ſuperficie della noſtra macchina ſoffre gran compreſſione dall' aria fredda, eccettuatene il cervello, ch' è chiuſo in una camera oſſea, n' avviene, che nel capo il ſangue portandoſi con grand' abbondanza, e riempendoſi copioſamente quei teneri vaſi, ſoffrono facilmente delle dilatazioni, dando origine ai mentovati fataliſſimi mali.

§. XIII. Portando la biſogna nelle Donne di ſeparare menſualmente una maggior quantità di ſangue dall' utero, e di ſoffrire ſi ſalutevoli emorragie, devono elleno avere una determinata elaſticità de' ſolidi, perchè movendoſi lentamente il ſangue, non così facilmente

sbuccerà dai vasi uterini ; laonde in tali circostanze stimo , che i sorbetti aromatici sieno al proposito per eccitare tale scolo , per mezzo del quale in esse si mantiene il giusto equilibrio tra le parti solide , e fluide.

§. XIV. Nella soverchia malinconia come si minora il moto circulatorio de' nostri umori , così si vengono a conturbare le secrezioni , ed il freddo , che d' ordinario sentono i mesti è bastante pruova della poca riazione del sangue per i vasi della cute . Onde ritardandosi lo scolo del traspirabile , si verranno a debilitare la digestion degli alimenti , e la chilificazione ; e ristagnandosi gli umori , daran motivo a richiamare infiniti mali , come scirri , calcoli della bile , e morbi soporosi : e se la mestizia giunge a segno di rallentare eccessivamente il moto del sangue , ne può addivenire un totale restringimento , onde l' uomo resti suffocato (1) .

§.XV.

[1] Adrasto ritornando dall' assedio di Tebe se ne

§. XV. Il timore altresì suol produrre de' movimenti quasi simili a quelli prodotti dalla mestizia, passioni non molto tra loro distanti; imperciocchè nel timore si viene a rallentare la circolazione, e ad indebilitarsi i nervi, per cui la funzion della digestione soffrendo de' ritardamenti, avverranno in seguela de' dissordini ipocondriaci.

§. XVI. Quindi volendosi facilitare il trattenuto, ed eccitare la circolazione nell' eccessiva mestizia, e nel timore, l' uso de' gelati aromatici molto dee convenire, come rimedj, che avendo valore di comprimere le vene de' visceri naturali, accelereranno il moto degli umori, e così si potranno fugare gli spasmi.

---

ne morì per aver inteso ch' era morto Agialèo suo figlio. Così parimente leggiamo nell' Istoria, che la figlia di Cesare, e l' Imperatrice Irene morirono alla nuova della trista sorte di Pompeo, e dell' Imperator Filippo loro mariti. Ed Antigono Epifanio altresì per l' affiizione di una disfatta, confessò ai suoi amici, che questo disgusto lo uccideva, onde a momenti perdendo le forze, poco dopo perdè la vita.

§. XVII. Fra sorbetti aromatici avendo il primo luogo quello di cioccolato, come il più eccellente, è bene che delle sue qualità primieramente si tratti. Il cioccolato vien composto con cacao, cannella, zucchero, e talvolta con vainiglia specialmente quando si voglia agghiacciare. Tutti questi ingredienti contengono buona copia d' olio essenziale con non piccola quantità di liquore acido, motivo per cui tal sorta di gelato dee nutrire, e rimettere volontieri le perdute forze, ed accrescendosi maggior moto di sangue si corroboreranno i solidi specialmente le intestina, e lo stomaco (1): e valendo ad accrescere le secrezioni, come fa l' erba detta eruca, si conserveranno gli spiriti ani-

[1] *Quis potum chocolatæ, nescit edulem?*
Dat vegetum membris habitum floremque venustæ
Purpureum Majestatis, dat dulcia cordi
Lumina letitiæ nec forte potentior alter
Lene ciere viros veneremque accendere succus
Abraham Coulei *Poemata Londini* 1608. *p.* 300.

animali (1). Riferisce il Signor Milhan d'aver conosciuto un Commendatore, il quale unicamente pascendosi di Cioccolato visse fino all'anno settantottesimo di sua vita sanissimo (2).

§. XVIII. L' altro gelato aromatico è quello di cannella, la quale perchè contiene dell' olio con poca porzione di sale acre, inclinante all' ammoniacale, perciò molto valer deve a corroborare gl' infievoliti solidi, e ad eccitare la circolazione (3). Dunque usandolo i cachettici, molto valerà a togliere in essi il lentore, e ad accrescere il traspirabile; perlochè facendosi ne' loro corpi più libera la circolazione, ed uniforme, si potran levare gl' intasamenti. Quindi ancora si deduce, che il gelato di cannella molto valer deve per corroborar lo stomaco, per chiudere le diarree, e le

[1] Ond' è quell' adagio.
Excitat in venerem tardos eruca maritos.
[2] Letter. *Tom. I.*
[3] *Suavior est gustu cunctis odore canella*
Et vim cardiacam vendicat ipsa sibi.
Harberjak Medic. p. 40.

le difenterie (1) ; e conciliando grato odore , valerà molto per accorciare la durata de' periodi ipocondriaci; e ifterici.

§. XIX. Parimente il forbetto di Caffè compofto dal feme così detto contenente un' olio craffo con poca porzione di fal volatile , valerà molto a dar tuono a' folidi per ajutare la digeftione degli alimenti, e per promuovere qualche ritenuta evacuazione. Quindi è , che vantaggiofo ftimafi quefto gelato contro l' ebrietà , per vincere i dolori colici , e per ricreare gli fpiriti animali.

§. XIX. Così ben' anche quello, che fi fa da' Piftacchi contenendo altresì un' olio effenziale , ed un' acido acre, d' utile effer dee a promuovere l' infenfibile evacuazione, ad eccitare gli fcoli ventrali, ed a correggere le depravate qualità de' noftri umori (2).

§. XXI.

---

[1] Quindi Offmanno parlando della cannella fcriffe : *ad fluxiones ventris* , *& ubi fine magno calore confortandum eft*, *valde falubris datur. ad Poter. adnotation. p.* 438.

[2] Catesb. *Hiftor. Natur. vol. II. p.* 50. *Jamic. Hift. vol. II, p.* 86.

§. XXI. Finalmente il gelato composto di latte detto de' pignoli, racchiudendo dell' olio essenziale, vale molto a mitigare gli spasmi, a sciogliere qualche tenacità, ond' è, che vantaggio può arrecare nelle disenterie, ne' tenesmi, ed in altri simili malori (1).

CAPITOLO TERZO

De' Sorbetti Lattiginosi.

§. I. TUtti appieno son persuasi, che la base della integrità del corpo umano sia la quantità, e la qualità del sangue, e de' fluidi; talchè tutto quello, che conserva la temperatura conveniente del sangue, e de' fluidi, conserva l' economia animale. Il sangue il meglio mescolato non solo si consuma continuamente per il suo movimento pro-

[1] Geoffroy *Tractat. de Mater. Medic. Tom. I. Par. II. de Vegetab. Exotic.*

progreſſivo, e inteſtino, ma la ſua temperatura altresì sì altera, e degenera in ſconcerti. Or nulla più contribuiſce alla nutrizion delle parti, e alla conſervazion delle forze, che una quantità di ſangue ben depurato; e quindi ne riſulta, che i noſtri corpi hanno in alcune circoſtanze biſogno di materie lattiginoſe, le quali eſſendo dotate degli ſteſſi principj, che il chilo, cioè, olio temperato, parti inſipide, acquoſe e mucilaginoſe, ſono molto acconcie a nutrire il corpo, ed a formar della linfa.

§. II. A tal rifleſſo adunque la natura ci provede non ſolo d' una moltitudine ſorprendente di rimedj efficaci, sì per prevenire, che per guarire le tante malattie, alle quali ſiamo ſoggetti; ma rinveſte ancora le ſoſtanze deſtinate al quotidiano noſtro nutrimento di proprietà capaci di allontanar la più parte de' mali. Ne abbiamo nel latte una prova evidente, eſſo è non ſolo atto a nutrire, ed a conſervare il corpo in ogni età, ma negargli altresì non ſi può il primo luogo tra le coſe, che conſervano la ſalu-

te,

te, ond' è, che apprefta il primo nutrimento ai bambini, ed un' efficace rimedio agli adulti.

§. III. Tra gli elementi del latte il principale, e che supera gli altri in quantità è una parte fluida, ed umida; poscia viene una materia dolce, leggiera, e salina simile molto al sal essenziale, che cavasi dalle piante, di cui si nutrono gli animali, perfezionato poi internamente da varie chimiche preparazioni. Questa è dunque quella porzion di latte, che ha la virtù particolare di stimolare i canali escretorj, e di espellere fuori del corpo le impurità; quindi è, che quanto più grande è la quantità di questa materia dolciccia contenuta nel latte, tanto più purga con efficacia. Il terzo principio del latte finalmente è una parte caseosa, le cui proprietà sono di umettare, ammollire, rilasciar le aride fibre, e d' invilluppar le acrimonie degli umori nostri.

§. IV. La virtù dunque del latte generalmente parlando è doppia, imperocchè

chè agiſce ſopra de' ſolidi, e ſopra de' fluidi: conſiſte la prima in rilaſſare, ammollire, e render mobili, e fleſſibili le fibre rigide, e teſe, o a dilatare, e ad allungare le cavità. de' piccoli vaſi coſtipati; l' altra nell' inviluppare, e rinfondere colla ſua mucillagine viſcoſa le punte de' ſali corroſivi, e nel raddolcire perfettamente gli umori. Quindi ſi deduce, che tutte le agghiacciate bevande lattiginoſe debbano fare un' effetto mirabile, quando ſi è preſo qualche veleno.

§. V. Infatti i veleni hanno la loro attività da un certo ſale acre, ſottile, e cauſtico, il quale inſinuandoſi profondamente nelle fibre membranoſe, e nervoſe dello ſtomaco, e degl' inteſtini, le lacera, le corrode, le infiamma, e le mette in una coſtrizione ſpaſmodica. Perciò i ſorbetti lattiginoſi non ſolo poſſono rintuzzare, ed avviluppare le punte acutiſſime de' veleni; ma rilaſciano le membrane, alle quali i veleni cagionar ſogliono de' movimenti ſpaſmodici, e

con

con ciò ne facilitano l' evacuazione.

§. VI. Le acrimonie de' nostri umori sogliono ordinariamente esser cagioni di molte atroci malattie, e differiscono secondo la varietà de' temperamenti. Se in un corpo il tessuto della pelle è spongioso, sottile, e molle, come per lo più accade nelle persone sanguigne, si ammasserà una quantità di materia corrotta, dove venendosi a seccare, formerannosi delle croste, che venendosi poi ad aprire, degenerano in piccole ulcere: ma la cosa non va così nelle persone biliose, in quelle, che son di abitudine di corpo più compatta, e in persone attempate, nelle quali le brogie, che lor vengono son secche, non contenendo che poco, o punto d' umidità; Quindi tra i remedj più capaci di dolcemente evacuare l' umori viziati possono meritevolmente annoverarsi i gelati lattiginosi, perchè tendono a muover la linfa, ad inviluppare i sali corrosivi, e conseguentemente a depurare efficacemente il sangue.

§. VII. La cattiva digestione degli ali-

alimenti, che si fa allorchè per voracità se ne prende una quantità troppo grande, o quando peccano in qualità, si produce nelle prime vie delle crudità saline, e viscose, le quali di là portate nel sangue, imbarazzano la circolazion degli umori, si può trovar del gran sollievo ne' sorbetti lattiginosi; e volendosi condurre a suppurazione qualche umor stravasato, si riguardano quasi come specifici i gelati di simil fatta; e maggiormente quando la materia stravasata si trova in parti scirrose, e indurite:

§. VIII. Quando si sta travagliato da un calor ettico, e che i sughi nutritizj prendono per la continuazione di una febbre lenta un' acrimonia salata alkalina, i sorbetti lattiginosi in vigor della lor qualità raddolcente presentano un salutevole effetto: e volendosi distruggere l' acrità, che cagiona la tosse ne' mali di petto, e preparar la materia all'espettorazione, si riguardano quasi come specifici i gelati lattiginosi.

§. IX. Ne' morbi ancora nomati colera, e lienteria; nella disenteria, nell'a-

tro-

trofia ſcorbutica, nella ſiſicia, ed in tutti quelli, in dove gli umori peccano per tropp' acrimonia, dovranno eſſere buoniſſimi li ſorbetti lattiginoſi: ed eſſendovi dolore, come di colica, e di emorroidi interni, le fredde pozioni lattiginoſe debbano procurare un ſenſibile ſollievo.

§. X. Quando le inteſtina ſi rattrovino ſorpreſe da ſpaſmodica contrazione, perciocchè vi abbia coſtipazione, e che queſti accidenti ſieno aumentati de' flati, l' uſo de' gelati lattiginoſi deve eſſere ſalutare.

§. XI. Ed ecco, che ſenz' accorgermene mi trovo nella neceſſità d' accennare che quando la noſtra macchina ſi rattrova piena di calore, ed in abbatimento continuo, com' anche in un languore eccedente, onde ſi renda incapace delle minime fatiche, ſe v' ha coſa, che poſſa dar forza, e vigore all' indebolita natura, lo deve ſenza dubbio ſomminiſtrare il gelato lattiginoſo; imperocchè in tali circoſtanze eſſendo la parte acquoſa del noſtro ſangue diſſipata, la biſogna richiede, che per quan-

to sia possibile, ripariamo questa perdita con la bevanda delli sorbetti lattiginosi. Quindi non sia meraviglia se in Olanda, e nella Frisia si servono del solo latte freddo per bevanda, e vivono sani, a somiglianza degli antichi (1).

§. XI. L' esperienza tutto dì ci dimostra niente esser più vantaggioso per prevenir una superpurgazione prossima, o per guarirne un' attuale prodotta o da un purgante, o da un' emetico, quanto il gelato lattiginoso, poichè oltre la proprietà di mettere in moto gli umori viscosi, e disporgli all' evacuazione, possiede nel tempo stesso quella di temperare, e correggere le contrazioni.

§. XII. Ne si creda, che i gelati lattiginosi siano men utili nei casi, che vi sia moto, e costrizione spasmodica delle parti nervose, ed alterazion nelle funzioni delle parti secretorie, ed escretorie. Tra questi mali, il più

---

[1] *Lacte mero veteres usi memorantur & herbis. Sponte sua si quas terra ferebat . . . .*
Ovid. *Fastor. lib. IV.*

più comune nel nostro clima e quell' affezion ipocondrica, che nelle donne dicesi istericismo. Questa malattia attacca i canali nervosi e membranosi dello stomaco, e degl' intestini; vi produce degli spasmi, e de' continui flati, i quali agendo sopra il sistema tutto nervoso in virtù della cospirazion di quelle parti tra esse, portano il disordine, e l'agitazione in tutta la macchina; donde succede, che il corso de' fluidi inegualmente si faccia, e con impeto dalla circonferenza al centro, ma specialmente alla testa, ed al petto, dove nascono i più formidabili sintomi. Ma la principal causa di questo male d' uopo è cercarla nella eccessiva debolezza de' nervi, senza contare, che una troppo grande quantità di sangue denso, generata da mancanza di moto, o da qualche ostruzione, che disturbando la circolazione degli umori, notabilmente accresce gli spasmi. Il male poi tosto, che s' insinua nelle viscere, immediatamente scompone il sistema nervoso, donde ne siegue che l' escrezioni naturali o non si

 fac-

facciano, o sono sconcertatissime.

Volendosi dunque efficacemente badare alla distruzion di tal male, i rimedj più sicuri, e più pronti da adoperarsi debbano essere i gelati lattiginosi, poichè il caso, a cui si ha in animo di rimediare, esige un trattamento moderato, e benefico alla natura, che possa restituire la fluidità agli umori tenaci, aprire i piccoli vasi ostrutti, ed accelerar le varie secrezioni, dolcemente irritando: Ora i nostri sorbetti di latte han tutte queste proprietà, di modo chè niente vi è, che anteporgli si possa, basta solo, che siano ben preparati, ed appropriati alla differente costituzion de' malati.

§. XII. In qualsivoglia emorragia per li polmoni, pel naso, per l' ano, o per altra parte, e per violenta ch' ella sia, quando principiata siasi la cura con alcuni replicati salassi per moderar l' esborso del sangue, i gelati lattiginosi, benchè semplici, produr devono effetti giovevolissimi; imperocchè attività avendo d' addolcire il sangue, preverranno le ricadute, stando chè quasi tut-

tutte l' emorragie dipendono da materia acre del noſtro ſangue, ne differiſcono, che ſecondo le parti, ove è addivenuta la rottura de' vaſi capillari.

§. XIII. Dovendoſi dal latte formarne de' gelati, ſi deve riflettere alle diverſe ſpecie degli animali, dai quali ſi ricava; poichè tra l' una, e l' altra ſpecie ſi conoſce gran differenza. Il primo è quello di aſina, che ſupera ogn' altro latte, contenendo minor quantità di ſiero, e più di ſal dolce al zucchero molto ſimile, ond' è, che molto ſtimaſi ad ottundere i ſali acri, che tal volta allignano ne' noſtri umori, e ad invaginarli. Adunque il gelato compoſto da queſto latte col ſuo piacevole elemento penetrando per ogni dove, può molto volontieri attenuare gli umori groſſi, e panioſi, ed in conſeguenza molto valerà per purificare il ſangue.

§. XIV. Il latte di Capra gode un principio detergente, poichè quaſi tutte le capre eſſendo vivaci, ed agili, volontieri ſi cibano di fiori, e di punte d'arberi, e di piante intatte ſulle cime de'

mon-

monti. Quindi si desume che essendo tali cibi composti di parti più delicate, nelle quali vi scorrono più raffinati, e sottili gli umori, aggiuntovi altresì il veloce moto del bruto, che se ne ciba, devono dare un latte puro, e detergente: tanto piu, che le capre sempre velocemente s' esercitano e per le rupe, e per i campi aperti, e per pascoli più puri, non è meraviglia, se diano un latte più medicamentolo, nella guisa appunto, che osserviamo, che la carne di quei volatili, i quali troppo esercitano il lor corpo, e respirano aria più salubre, gode una gelatina piu tenue, e sottile (1).

I sorbetti adunque, che da tal latte vengono manipolati, ottunnando gli spiculi, e rallentando le increpature de' stami, devono valere contro delle pertinaci diarree, e disenterie, come an-

[1] Archelao presso Plinio diceva, che le capre venissero quasi sempre tormentate da febbre ond' è, che quelle erbe, che allora bezzicano, restano in certa guisa inaridite. *lib. VIII. Cap. X. Histor natur.*

anche per chiudere i sbocchi di sangue; giacchè la pratica quotidiana c' insegna, non trovarsi rimedio, nè virtù più confacente, che il sorbetto di latte, onde molti valenti Medici ci assicurano, che col continuo uso de' gelati di latte non solo possono prevenire molti atroci malori, ma guarirli altresì interamente.

§. XV. Godendo il latte di pecora, e di vacca principj crassi, e pinqui, i sorbetti da questo composti serviranno per nutrire i corpi emaciati, per sopprimere gli scioglimenti, e consolidare gli effetti, che producono gli umori acri; e quindi è di bene usare tali gelati nelle diarree, disenterie, emorragie, e ne' scorbuti.

§. XVI. Tanto basti aver fin quà additato de' favorevoli effetti provenienti dalle bevande ghiacciate, e da' sorbetti specificamente enumerati. E poichè l'uso è divenuto ormai frequente, e comune per delizia, e per lusso; io non diffido che da ora innanzi sarà continuato ancora per utile, e per medicina.

FINE.

IN-

INDICE

Delle Materie

Delle quali si tratta nel presente Saggio